

Zonnevis met twee sausen

Thierry - Luc Bec

Nodig

+/- 100 gr vis pp

3dl Brouilly

½ dl visfond

2 sjalot

1 dl witte wijn

2 eigeel

½ dl room

Boter

Dragon gehakt

Olie

Suikerklontje

Peper zout cayenne

Bereiding

Hak de sjalot fijn. Laat de helft ervan sudderen in een pan met boter. Voeg vervolgens de rodewijn toe en de visfond en het klontje. Laat voor $\frac{3}{4}$ inkoken.

Voor de mousselinesaus, doe de witte wijn en de rest van de sjalotten in een pan. Laat voor de helft inkoken.

Afwerking

Warm de rodewijn reductie op en bind met 40 gr boter.

Voeg bij de witte wijn reductie de twee eigelen en de room en klof op een zacht vuur op. van zodra het geheel dikker wordt, voeg dan 40 gr boter toe en de dragon. Breng op smaak.

Bak de vis ongeveer 1 à 2 minuten per kant in de een beetje olie.

Presentatie

Doe de rodewijnsaus op warme borden, leg de vis erop en vervolgens de mousseline. Eventueel versieren met cresson en geemondeerde tomaat. Strooi dragon over het bord.

Je zal verwonderd zijn van de harmonie tussen het zure van de rodewijn en de zachtheid van de mousseline.